LA COURTINE

Automne / Hiver
Autumn / Winter

Menu 31.00 € Prix Net
Set Menu 31.00 € Net Price

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert

Vin de Pays des Charentes 23 cl
Charentes local wine 23 cl

Café et Service 15% compris
Coffee and 15% of service included

Formule Autour d'un Plat 23.90 €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Huîtres Gaboriau, Dolus d'Oléron spéciales n° 3 :
6 huîtres 14.00 €, 9 huîtres 19.00 €, 12 huîtres 24.00 €
Local oysters from Dolus d'Oléron spéciale n° 3 :
6 oysters 14.00 €, 9 oysters 19.00 €, 12 oysters 24.00 €

Formule du Jour 21.50 €

Entrée + Plat du Jour
ou
Plat du Jour + Dessert
Hors Boisson (without beverage)

Plat du Jour 15.50 €

LES ENTREES 8.50 €
Starters

Toutes nos entrées sont disponibles en portion plat au prix de 16.50 €

Assiette de Saumon Fumé par nos Soins, Crème d'Aneth
(Homemade Smoked Salmon Platter, Dill Cream)

Tartare de Thon et Saumon, Rosace de Concombre aux Baies Roses
(Fresh Tuna and Salmon Tartare with Cucumber)

Eventail d'Avocat aux Crevettes, Tuile à l'Encre de Seiche
(Acovado Pear with Shrimps and Cocktail Sauce)

Œuf Poché aux Pleurotes et Crème d'Estragon
(Poached Egg and Oyster Mushroom with Taragon Cream)

Flan de Gorgonzola aux Noix et Magret de Canard Fumé
(Gorgonzola Flan with Pecan Nuts and Smoked Duck Filet)

Le Poêlon de 12 Petit Gris Charentais
(12 Snails Casseroled in Garlic Butter)

Velouté de Betterave au Chorizo et Féta
(Beetroot Soup with Chorizo and Féta Cheese)

La Terrine du Chef de La Courtine
(Chefs'Home-made Terrine)

LES SALADES DU BISTROT
BISTRO'S SALADS
16.50 €

Salade La Courtine
Emincé de Volaille, Jambon de Parme, Œuf Mollet, Lardons, Tomates, Oignons.
(Sliced Poultry, Parma Ham, Soft-Boiled Egg, Bacon, Tomatoes, Onions)

Salade d'Agrumes
Pamplemousse, Orange, Kiwi, Avocat, Crevettes
(Grapefruit, Orange, Kiwi, Avocado, Shrimps)

LES PLATS 16.50 €
Main Courses

Picatta de Lotte au Jus de Viande Fumé, Flan de Légumes et Fenouil
(Monkfish Picatta with Smoked Meat Juice, Vegetable Flan)

Le Burger de Charolais La Courtine Sauce Reblochon, Bacon et Frites Maison
(La Courtine's Charolais Burger with Reblochon Cheese Sauce and Bacon, Hommade French-Fries)

Faux-Filet de Boeuf Persillé, Grillé, Sauces Roquefort ou Poivre, Pommes Sautées Maison
(Grilled Beef Sirloin with Roquefort or Pepper Sauce and Homemade Sautéed Potatoes)

Tajine de Souris d'Agneau aux Fruits Secs et sa Polenta
(Lamb Shank Tagine with Dried Fruits and Polenta)

Tartare de Bœuf préparé au Moment, Traditionnel ou Italien ou Aller-Retour, Frites Maison
(Raw minced Beef with Sced Onions, Parsley, Capers & Mustard, Traditional or Italian Style, Homemade French Fries)

Tranche de Foie de Veau Poêlée Sauce Pineau des Charentes et Pommes, Fenouil Braisé
(Pan Fried Calf's Liver with Pineau and Apple Sauce, Braised Fennel)

Magret d'Oie Rôti Sauce à l'Orange, Pommes Sautées Maison
(Roasted Goose Filet with Orange Sauce, Sautéed Potatoes)

Menu Enfants 9.90 €
Children's Menu

Jus de Fruit ou Soda / Fruit juice or soda

Filet de Volaille Rôti ou steak Haché Frites ou Pâtes Bolognaise
Roasted Poultry Fillet or Minced beef with French fries
or Pasta with Bolognaise sauce

Glace / Ice cream

LES DESSERTS 7.50 €
Desserts

Brie de Meaux ou Sainte-Maure
(Brie or Sainte-Maure Goat Cheese)

Poire Pochée au Vin Rouge, Quatre Epices et Poivre de Séchuan, Glace Vanille
(Pear Poached in Red Wine, Spices and Sechuan Pepper, Vanilla Ice Cream)

Fondant au Chocolat Maison et sa Crème Anglaise
(Home-made Warm Rich Chocolate Cake and Crème Anglaise)

Far Breton et sa Glace Vanille et Sirop de Cognac
(Breton Far with Vanilla Ice Cream and Cognac Sirup)

Crème Brûlée Maison, à la Vanille Bourbon
(Chefs' Home-made Crème Brûlée)

Œufs en Neige aux Pralines Roses
(Snow Eggs with Pink Pralines)

Profiteroles au Chocolat Maison
(Home-Made Chocolate Profiteroles)

Le Sorbet du Moment
(Sorbet of the moment)

Pavlova aux Agrumes
(Citrus Fruits Pavlova)

Café Gourmand
(Coffee Temptations)

Café 2,00 €
Coffee 2,00 €

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Maître Restaurateur Depuis 2010

Prix nets / Net Price

Cuisine élaborée sur place - Produits bruts de qualité

Milleo Imprimerie - 16100 COGNAC